SAMSUNG

Horno de Microondas

MANUAL DEL USUARIO

MW740WA / MW740GA
ME740WA

Seguridad 2

Su Nuevo Horno de Microondas 5
- Revisando las Piezas 5
- Preparando su Horno de Microondas 5
- Botones del Panel de Controles 6

Funcionamiento 7
- Programando el Reloj 7
- Usando el botón Pausa/Cancelar 7
- Usando los botones de Cocción Instantánea 7
- Usando el botón Un Minuto Más 8
- Descongelando alimentos 9
- Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 9

Instrucciones de Cocinado 10
- Utensilios para Cocinar 10
- Probando los Utensilios 10
- Técnicas para Cocinar 11
- Consejos Generales 11
- Guías para Coninar 12
- Guía para descongelar 14
- Recetas 15

Apéndice 17
- Guía para Resolver Problemas 17
- Cuidado y Limpieza 17
- Especificaciones 18

Guía Rápida ..... Portada Trasera

Code No.: DE68-01722A-01

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No utilice el horno mientras la puerta se encuentre abierta para evitar cualquier dañina exposición de energía. No intente forzar o desarmar los cierres de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y el horno; ni permita que ingrese suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
(c) No encienda el horno si se encuentra dañado. Es sumamente importante que la puerta se cierre sin problemas y que no haya daños tales como:
1) Puerta torcida o abollada
2) Bisagras y picaportes quebrados o flojos
3) Sellos de la puerta y superficies dañadas
(d) El horno no debe manipularse o repararse por cualquier persona, excepto por un profesional del servicio técnico garantizado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un electrodoméstico, siempre deberá seguir las siguientes instrucciones de seguridad:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, corto circuito, incendios, heridas o exposición excesiva a la energía del horno microondas:

- Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las precauciones para evitar exposición excesiva a la energía del horno de microondas.
- Este aparato debe conectarse a tierra. Conéctelo solamente a los toma corrientes que estén debidamente instalados. Vea Instrucciones de Conexión a Tierra en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo únicamente las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos alimentos, como los huevos con cáscara o alimentos en recipientes sellados, pueden explotar si se calientan en este horno.
- Utilice este aparato sólo para los usos para los cuales fue diseñado este horno, tal como lo indica el manual. No calentar, cocinar o secar los alimentos. No se encuentra diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier otro electrodoméstico, se requiere de la supervisión directa cuando sea usado por menores de edad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes de seguridad, continuación

- No utilice este aparato si se encuentra con el cordón o enchufe dañado, si no funciona debidamente o si ha sufrido daño o caída.
- Este aparato debe ser revisado sólo por el servicio técnico garantizado. Llame al servicio autorizado para su revisión, reparación o mantenimiento.
- No cubra o bloquee ninguna de las entradas de aire de este aparato.
- No ponga el aparato a la intemperie. Manténgalo alejado del agua—por ejemplo, cerca al lavadero de la cocina, sobre base húmeda o cerca a la piscina, etc.
- Mantenga el interior del horno limpio. Las partículas de alimentos o grasa esparcida adherida a las paredes o al piso del horno dañan la pintura y reducen la eficacia del horno.
- No moje el cordón o el enchufe.
- Mantenga el cordón alejado de las superficies calientes.
- No deje que el cordón cuelgue de la mesa o de la superficie donde se encuentre instalado el horno.
- Cuando limpie la puerta o la superficie del horno, utilice sólo un paño o una esponja delicados con detergente suave y sin abrasivos.
- Para reducir los riesgos de incendio dentro del horno:
  a. No cocine demasiado los alimentos. Observe cuidadosamente cuando introduzca en el horno algún alimento con papel, plástico o cualquier otro tipo de combustible.
  b. Retire el cierre de alambre de las bolsas de plástico antes de colocarlas en el horno.
  c. Si los materiales dentro del horno empiezan a arder, mantenga la puerta cerrada; apague el horno; desconecte el enchufe o apague el interruptor del tablero eléctrico.
  d. No use el horno como almacén. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando se encuentre apagado.
- No trate de pre-calentar el horno o encenderlo cuando se encuentre vacío, ya que puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio.
- No cocine si el plato de vidrio no se encuentra colocado en la base del horno. Los alimentos no se cocinarán completamente sin este plato.
- No descongele bebidas en botellas de cuello angosto porque se pueden quebrar.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Cójalos con cuidado.
- Retire con cuidado la cubierta de los recipientes, manteniendo el vapor fuera del alcance de las manos y la cara.
- Retire las tapas de la comida para el bebe antes de calentarla. Luego de calentarla, revuelva bien, déjela reposar por unos segundos y pruebe la temperatura antes de servir.
- El horno posee un cable eléctrico corto para evitar el riesgo de tropiezo o de que se enrede el cable. Se puede utilizar extensiones de cable más largas con cuidado.
- No utilice cualquier aparato que caliente o que cocine debajo del horno.
- No coloque el horno sobre o cerca a un aparato que produzca calor.
- No coloque el horno sobre un lavadero.
- No coloque nada sobre el horno cuando se encuentre encendido.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

El horno debe estar conectado a tierra. En caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica, debido a que proporciona un escape para la corriente eléctrica. Su horno debe ser el único aparato conectado a este enchufe.

ADVERTENCIA

El uso indebido de la conexión a tierra puede provocar un corto circuito. Consulte un técnico electricista calificado si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato se encuentre debidamente instalado a tierra.

Uso de Extensiones Eléctricas

El horno se fabricó con un cable eléctrico corto para evitar el riesgo de tropiezo o de que se enrede el cable. Se puede usar cordones más largos o extensiones pero con extremo cuidado.

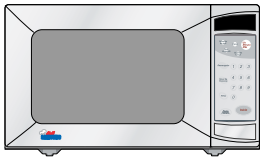
1. La capacidad eléctrica indicada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual a la capacidad eléctrica del aparato.
2. El largo del cordón debe acomodarse para que no cuelgue de la mesa o de la base donde está ubicado el horno, evitando así que los niños o cualquier otra persona lo jale o tropiece accidentalmente. Si utiliza una extensión, la luz interior puede oscilar y el ventilador puede variar cuando el microondas se encuentre encendido. Asimismo, el tiempo de cocción podría ser más largo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS

Revisando las Piezas

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



horno de microondas

manual de instrucciones

charola de vidrio

anillo guía rodante

libro de recetas

Gracias por Elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Preparando su Horno de Microondas

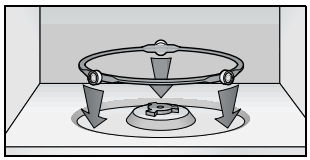
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte el enchufe a un tomacorrientes con tierra. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

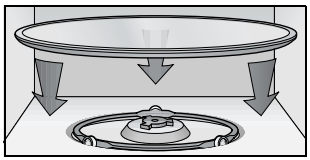
2 Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



5 Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Botones del Panel de Controles

1. **Un Minuto Más** **p. 8**
   Presiónelo una vez por cada minuto que desee cocinar en el nivel de potencia ALTO.
2. **Botones Cocción Instantánea** **p. 7**
   Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.
3. **Descongelar** **p. 9**
   Presiónelo para programar el tiempo de descongela do para los alimentos que van a ser descongelados.
4. **Nivel de Potencia** **p. 9**
   Programa un nivel de potencia diferente a Alto.
5. **Botones Numéricos**
   Para programar los tiempos de cocción o las cantidades.
6. **Reloj** **p. 7**
   Para programar la hora del día.
7. **Pausa/Cancelar** **p. 7**
   Presiónelo para que el horno haga una pausa o para corregir un error.
8. **Inicio**
   Presiónelo para comenzar a cocinar.

FUNCIONAMIENTO

Programando el Reloj

1 Presione el botón **Reloj** .La pantalla mostrará:

2 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para ingresar la hora del día. Si son las 5:00 entonces presione 5, 0, 0.

3 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) aparecerán indicando que la hora está programada.

*Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el **Reloj**.*

*Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.*

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos .

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/ Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

Usando los botones de Cocción Instantánea

1 Presione el botón de Cocción Instantánea que corresponda al alimento que va a cocinar (Palomitas de maíz por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño disponible de la porción.

2 Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Cuadro de Cocción Instantánea

Artículo	Peso	Observaciones
Palomitas de maíz	100 g (3,5 onzas) 85 g a 100 g (3,0 a 3,5 onzas) 50 g (1,75 onzas) 42 g a 50 g (1,5 a 1,75 onzas)	• Use solamente bolsas de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. • Para prevenir que la bolsa de palomitas de maíz se pegue en el horno, doble cada extremo de la bolsa hacia arriba 2,5 cm antes de colocarla en el centro del horno.( ) • Si aún así se pega, abra la puerta y reacomode la bolsa, cierre la puerta y presione el botón Inicio.
Papas	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA	• Papas 1 EA : Déles la vuelta al oír la señal acústica. • Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Cena congelada	200 a 285 g (7 a 10 onzas) 285 a 340 g (10 a 12 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Vegetales frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.

Usando el botón Un Minuto Más

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

1 Presione una vez el botón **Un Minuto Más** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos

Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Un Minuto Más** por cada minuto que desee agregar.*

Solamente se puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando el modo tiempo de cocción está seleccionado.

Descongelar

El programa de descongelado está diseñado para descongelar rápidamente alimentos congelados y es una de las grandes ventajas del horno de microondas. (El nivel de potencia de 30% es automáticamente programado para descongelar).

1 Presione el botón **Descongelar.** La pantalla muestra "PL:30".

2 Presione los botones (del 0 al 9) en secuencia para ingresar el tiempo deseado para descongelar.

3 Presione el botón **Inicio** para comenzar a descongelar.

• ***Vea la página 14 para consultar la Guía para descongelar.***

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Templado (10%) hasta Alto (Hi) usando el botón **Nivel de Potencia.**

1 Presione el botón **(0 al 9)** en secuencia para ingresar el tiempo de cocción deseado.

2 Presione el botón **Nivel de Potencia**. El nivel de potencia está automáticamente programado en Alto. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione repetidamente el botón **Nivel de potencia**.

PANTALLA	POTENCIA DE SALIDA
PL:Hi = Alto	700W
PL:90 = Salteado	630W
PL:80 = Rrcalentar	560W
PL:70 = Medio Alto	490W
PL:60 = Fuegon Lento	420W
PL:50 = Medio	350W
PL:40 = Medio Bajo	280W
PL:30 = Descongelar	210W
PL:20 = Bajo	140W
PL:10 = Templado	70W

3 Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar.

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Utensilios para Cocinar

Uso Recomendado

- Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica: Uselos para calentar o cocinar.
- Plato dorador para horno de microondas: Uselo para dorar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con el plato dorador.
- Envoltura de plástico para horno de microondas: Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- Papel encerado: Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- Toallas y servilletas de papel: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse
- Platos y tazas de papel: Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- Termómetros: Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso Limitado

- Papel aluminio: Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana y gres: Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- Plásticos: Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- Paja, mimbre y madera: Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

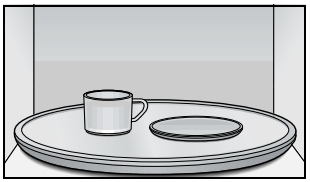
No Recomendados

- Frascos y botellas de vidrio: El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- Bolsas de papel: Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- Platos y tazas de espuma: Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos: Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- Utensilios de metal: Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los Utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba :

1 Llene 1 taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno junto al plato que desea probar.



2 Presione una vez el botón **Un Minuto Más** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Técnicas para Cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de Reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinandose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando Humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedaddeben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben perforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Guías para Coninar

Guía para Cocinar Carnes en su Microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 7-10 min por cada 454 g para 46,1 °C - "Crudo" 8-11 min por cada 454 g para 48,9 °C - "Medio" 9-14 min por cada 454 g para 62,7 °C - "Bien cocido" *Nivel de potencia: Alto (Hi) durante los primeros 5 minutos, después medio (50).*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 18-20 min por cada 454 g para 71,2 °C - "Bien cocido" *Nivel de potencia: Alto (Hi) durante los primeros 5 minutos, después medio (50).*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 2 min 4 rebanadas: 2½ a 3½ min 6 rebanadas: 4 a 5½ min *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para Cocinar aves en su Microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907 g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C 82,2 °C carne obscura 76,6 °C carne clara *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Guía para Cocinar Pescados y Mariscos en su Horno de Microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Bisteces Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 6 a 8 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Medio-Alto (70).*	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 3 a 5 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (Hi).*	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para Cocinar Huevos en su Microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para Cocinar Vegetales en su Microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Guía para descongelar

- Desenvuelva los alimentos. Coloque los alimentos sobre una parrilla, platón o plato no profundo especial para horno de microondas.
- Después de la primera mitad del tiempo de descongelado: retire cualquier residuo de envoltura que haya quedado, corte los alimentos o separe las piezas, si es posible retire cualquier porción ya descongelada y cubra con papel metálico las puntas, las áreas delgadas de carne o las áreas ya templadas.
- Cuando ya están descongelados, los alimentos deben estar fríos, pero suaves en todas sus áreas. Si aún tienen un poco de hielo, déjelos reposar unos pocos minutos.
- Las aves y el pescado pueden colocarse bajo un chorro de agua fría hasta que se descongelen completamente.

Alimento	Tiempo de microondas en el nivel de potencia para descongelar	Instrucciones
Carne de res **Asado** Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o charola. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda ser introducido fácilmente en el centro. Voltee dos veces.
Bisteces Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, entonces sepárela y retire las porciones descongeladas a la mitad del tiempo. Voltee dos veces.
Carne molida Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 8 a 10 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, entonces sepárelos y reacomode. Voltéelos dos veces.
Cerdo **Costillas** Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Chuletas de cerdo Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Aves **Pollo entero** Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, después separe y reacomode las porciones al llegar a la mitad del tiempo. Enjuague la cavidad con agua fría. Retire las menudencias.
Piezas Hasta 907 g	*Tiempo de microondas: 9 a 11 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Pescados y mariscos **Bisteces** Hasta 1,360 - 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Filetes Hasta 1,360 - 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Camarones Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que se puedan manejar, entonces sepárelos y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.

Recetas

Guisado de res y Cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 45 a 50 minutos hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. *Rinde 6 Raciones.*

Cacerola de Brócoli y Queso

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 2 a 3 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 60 a 90 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. *Rinde 6 raciones.*

Recetas

Ensalada Templada de Papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (crudo), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (10 a 12 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (3 a 5 minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (3 a 4 minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. *Rinde 6 raciones.*

Sopa de Frijol Negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 l de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 3 a 5 minutos hasta que se suavicen.
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. *Rinde 1,8 litros aproximadamente.*

APÉNDICE

Guía para Resolver Problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica,entonces el indicador de tiempo mostrará:

  "88:88".

  Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción paracontinuar con lo que estaba haciendo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 10 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de "arco" eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio

.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

NOTA

NOTA

APÉNDICE

Especificaciones

Número de Modelo	MW740WA/MW740GA/ME740WA
Cavidad del Horno	20 pies cúbicos
Controles	10 Niveles de potencia, incluyendo el descongelado
Timer	99 Minutos, 99 Segundos
Fuente de Energía	220 VCA 60 Hz
Salida de Energía	700 Watts
Dimensiones Exteriores	48,9 cm (ancho) x 27,5 cm (Alto) x 35,3 cm (Fondo)
Dimensiones de la Cavidad del Horno	30,6 cm (ancho) x 18,9 cm (Alto) x 32,2 cm (Fondo)
Peso Neto/Bruto	12,5 kg/14 kg

GUÍA RÁPIDA

Función	Operación
Programar el Reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. **3.** Presione nuevamente RELOJ.
Cocinando con Un Minuto Más	**1.** Presione el botón UN MINUTO MÁS una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se mostrará el tiempo en la pantalla y el horno comenzará.
Botones Cocción Instantánea	**1.** Presione el botón que corresponda al alimento que va a cocinar. (Por ejemplo PALOMITAS DE MAIZ). **2.** Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción.
Descongelar	**1.** Presione DESCONGELAR. **2.** Presione en secuencia los botones numéricos (del 0 al 9) para ingresar el tiempo deseado de descongelado. **3.** Presione INICIO.
Para programar el Tiempo de Cocción y los Niveles de Potencia	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Presione el botón NIVEL DE POTENCIA. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione repetidamente el botón NIVEL DE POTENCIA. **3.** Presione INICIO para comenzar a cocinar.

.

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in Korea